

La 125ª edizione della manifestazione è a Veronafiere dal 9 al 12 novembre

A FIERACAVALLI APRE LE PORTE IL SALONE DEL TURISMO RURALE E DEI PRODOTTI TIPICI

Uno spazio dedicato alla promozione del turismo rurale strettamente connesso alle risorse e al patrimonio eno-gastronomico del nostro Paese.

Verona, 9-12 novembre 2023. Fieracavalli da 125 anni è un'occasione unica per condividere la passione per il mondo equestre, ma anche per scoprire attraverso il cavallo – secolare ambasciatore del territorio - la bellezza e la varietà delle risorse rurali italiane.

Per questo nasce il **Salone Del Turismo Rurale e Dei Prodotti Tipici**: uno spazio – all'interno del Padiglione 1 - che vede protagonisti non solo i migliori prodotti eno-gastronomici italiani, ma anche un'offerta turistica in grado di rispondere alle esigenze di coloro che vogliono vivere il territorio tramite le specialità che lo rendono unico.

Grazie alle proposte di sviluppo e valorizzazione di Agricoltori Italiani Veneto, Turismo Verde e la Spesa in Campagna (CIA), Coldiretti, Confagricoltura, Unione Nazionale Pro Loco d'Italia (UNPLI) e del portale Agriturismo.it - che conta oltre 4.500 agriturismi partner - scegliere la prossima meta dedicata a un turismo lento e sostenibile sarà davvero semplicissimo.

Come lasciarsi ispirare dai produttori presenti.

Da nord a sud passando per le isole, si potranno conoscere tanti prodotti italiani: salumi e prosciutti lavorati artigianalmente in **Toscana**, guanciale e salsiccia di Norcia insieme a imperdibili bocconcini al tartufo, in rappresentanza dell'**Umbria**, per arrivare in **Puglia** con più di 35 tipologie di taralli artigianali, friselle Gravinesi e con l'olio bio extravergine d'oliva, oro verde del basso Salento. I palati più curiosi, inoltre, possono assaggiare il tortellino di Veggio e alcune birre artigianali prodotte in **Veneto**, insieme a paste regionali preparate con ingredienti a filiera corta direttamente dalla **Basilicata**.

Il viaggio nel gusto italiano prosegue, poi, in **Sicilia** con caponata, confetture di agrumi 100% naturali e Pistacchio verde di Bronte D.O.P., senza dimenticare la **Sardegna**, che propone una selezione di prodotti ittici di alta qualità, preparati secondo ricette tradizionali locali. Tappa dedicata al benessere, invece, quella con il **Lazio** che permette di scoprire integratori naturali ottenuti da un mix di erbe pure e di alta qualità oltre alle proprietà benefiche del succo di Aloe.

Senza dimenticare, infine, un passaggio in **Trentino Alto Adige** con latte, burro e formaggi di montagna, in **Lombardia** per conoscere le specialità di Valseriana e Val di Scalve, per finire in bellezza con il classico cioccolato con nocciole del **Piemonte**.

Per programmare la prossima vacanza e scoprire le tipicità eno-gastronomiche italiane – regione per regione – l'appuntamento è a Fieracavalli dal **9 al 12 novembre 2023**.

www.fieracavalli.it

Veronafiere Press Office

Tel.: +39.045.829.82.42-82.10

E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere

Ufficio Stampa Fieracavalli

Studio TISS

Tel.02.36728150 - 02.36728153

E-mail: fieracavalli@studiotiss.com